

日本農林規格の改正・確認について



2023年1月28日

農林水産省
新事業・食品産業部

日本農林規格の改正・確認について

- JASについては、「JAS規格の制定・見直しの基準」(令和4年8月29日日本農林規格調査会決定)により制定・見直し内容の妥当性を判断。
- 今回の調査会では、上記の基準に照らして妥当と考えられる①「マカロニ類の日本農林規格」等の4規格の改正、②「人工種苗生産技術による水産養殖産品の日本農林規格」等の7規格の規格内容は現行どおりとして様式のみ改正、③「構造用パネルの日本農林規格」等の4規格の確認を実施。また、分科会では④「ほうれんそう中のルテインの定量の日本農林規格」等の2規格の規格内容は現行どおりとして様式のみ改正を実施。

1 改正を行うJAS

- (1) マカロニ類の日本農林規格
- (2) 削りぶしの日本農林規格
- (3) 食用精製加工油脂の日本農林規格
- (4) 有機料理を提供する飲食店等の管理方法の日本農林規格

2 様式のみ改正を行うJAS

- (1) 人工種苗生産技術による水産養殖産品の日本農林規格
- (2) 風味調味料の日本農林規格
- (3) チルドハンバーグステーキの日本農林規格
- (4) チルドミートボールの日本農林規格
- (5) マーガリン類の日本農林規格
- (6) ショートニングの日本農林規格
- (7) 精製ラードの日本農林規格

3 確認を行うJAS

- (1) 構造用パネルの日本農林規格
 - (2) 接着重ね材の日本農林規格
 - (3) 接着合せ材の日本農林規格
 - (4) ぶどう糖の日本農林規格
- ※「確認」とは、規格は現行どおり

1 マカロニ類の日本農林規格案

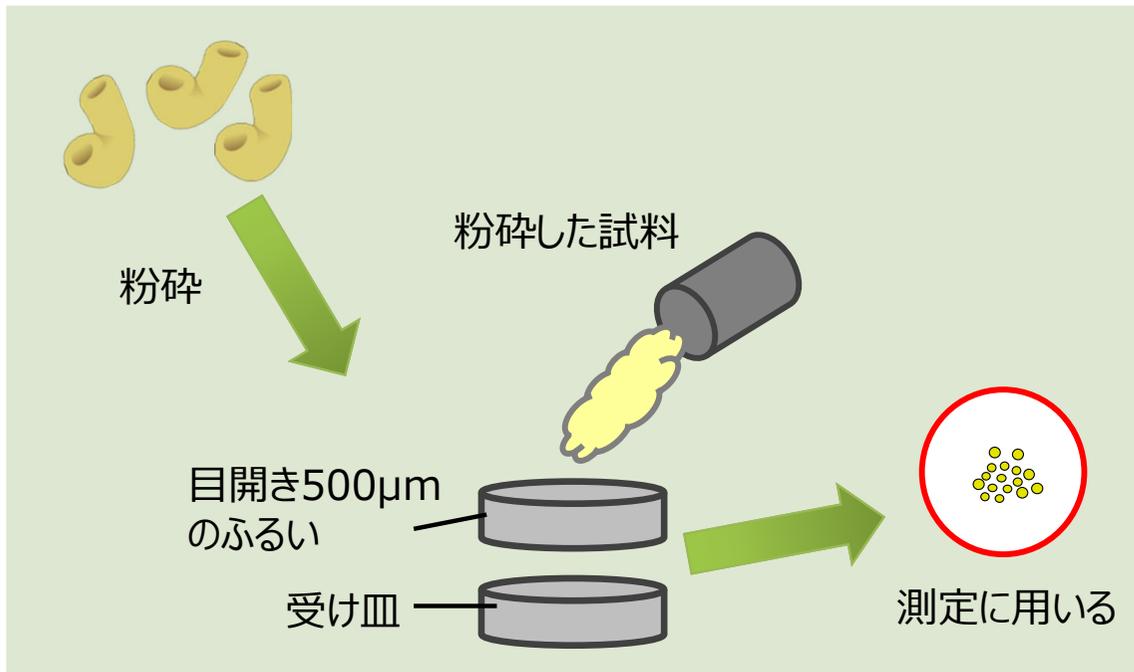


マカロニ類の日本農林規格について



- マカロニ類JASは、乾燥工程の品質管理が適切であることの指標である「水素イオン濃度」などの品質基準を規定
- 当該JASでは、マカロニ類をはかりとり、抽出溶媒を加えて振とうした後、そのろ液についてガラス電極で測定することにより、水素イオン濃度を求めることとしている。しかし、試料調製に関して規定されていないため、妥当性が確認された試料調製に関する方法を具体的に規定するよう改正
- 併せて、JASの国際規格との連動性、規格の検索性・利便性向上のため、他のJASと同様にISOの様式作成の手引きを考慮して作成されたJIS Z 8301に従い様式を改正

試料調製のイメージ



改正の概要（赤字箇所を追記）

6.5 水素イオン濃度

6.5.1 試料の調製

試料は、粉砕器等で粉砕し、目開き500µmの試験用ふるいを通ったものとする。

6.5.2 測定

水素イオン濃度は、試料約5gに50%メタノール50mLを加えて1時間振とうした後、ろ過し、そのろ液についてガラス電極によって測定する。

2 削りぶしの日本農林規格案



削りぶしの日本農林規格について



- 削りぶしJASは、だしが多く出る指標である「エキス分」などの品質基準を規定
- 「エキス分」は、削りぶしから抽出した溶液中の固形物の質量分率から食塩分を差し引くことで算出しており、食塩分の測定方法として「モール法」及び「電位差滴定法」を規定
- 両法は、除たん白（沈殿・ろ過）工程が必須など、測定手順が多く、時間を要するため、測定手順を少なくして時間を短縮できる「電量滴定法」を追記するよう改正。なお、「電位差滴定法」との比較試験の結果、妥当性を確認
- 併せて、JASの国際規格との連動性、規格の検索性・利便性向上のため、他のJASと同様にISOの様式作成の手引きを考慮して作成されたJIS Z 8301に従い様式を改正

改正の概要

モール法	電位差滴定法	電量滴定法
1) <u>削りぶしから抽出した溶液50gに15%フェロシアン化カリウム溶液、23%酢酸亜鉛溶液を加え、水で100mLに定容する。</u> 2) <u>30分間静置した後、ろ過する。</u> 3) ろ液20mLに指示薬を加え、ビュレットを用いて0.05mol/L硝酸銀溶液で滴定する。 4) 食塩分を算出する。	1) <u>削りぶしから抽出した溶液50gに15%フェロシアン化カリウム溶液、23%酢酸亜鉛溶液を加え、水で100mLに定容する。</u> 2) <u>30分間静置した後、ろ過する。</u> 3) ろ液20mLを、電位差滴定装置を用いて0.05mol/L硝酸銀溶液で滴定する。 4) 食塩分を算出する。	1) <u>削りぶしから抽出した溶液50mLの質量をはかる。</u> 2) 削りぶしから抽出した溶液200μL以上を、電量滴定装置を用いて滴定する。 3) 食塩分を算出する。

電量滴定法は、モール法及び電位差滴定法と比較すると、除たん白（沈殿・ろ過）工程が不要となり、測定手順が少なくなることから、時間の短縮が可能。

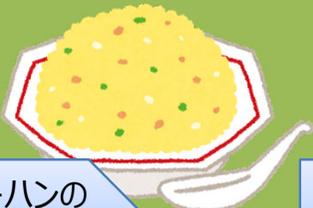
3 食用精製加工油脂の日本農林規格案



食用精製加工油脂の日本農林規格について

- 食用精製加工油脂JASは、油脂が融解する温度として、「融点」などの品質基準を規定
- 近年、様々な加工食品の新商品開発が行われており、その原料となる食用精製加工油脂のニーズも多様化。これに対応するため、多様な油脂をブレンドし幅の広い融点をもつ製品が増加
- 当該JASは、融点を「整数値で表示しなければならない」と規定し、整数値 1 点で記載する必要があることから、上記のような製品についても格付できるようにするため「40℃～46℃」等の幅を持たせた融点表示も可能となるよう改正
- 併せて、JASの国際規格との連動性、規格の検索性・利便性向上のため、他のJASと同様にISOの様式作成の手引きを考慮して作成されたJIS Z 8301に従い様式を改正

食用精製加工油脂に求められる特性の例



冷凍チャーハンの
パラッと感の保持



アイスクリームへの
耐冷凍変性の付与



パイ生地の
伸展性の向上



チョコレートの
口どけ感の良さ

近年、
様々な加工食品の
新商品開発

原料となる
食用精製加工油脂の
ニーズも多様化

幅の広い融点をもつ
製品が増加

40～46℃等幅を持た
せた融点表示も
可能となるよう改正

4 有機料理を提供する飲食店等の管理方法の 日本農林規格案



有機料理を提供する飲食店等の管理方法の日本農林規格について

- 有機レストランJASは、有機料理に使用した有機食材の情報を正しく提供するための管理方法の基準を規定
- 当該JASの認証取得・継続を希望する事業者から、有機料理の提供形態に合わせた改正を求める声が多く寄せられているため、規格の水準を維持しつつ、次のとおり改正
 - ・ 当該JASの対象外であり、認証取得を諦めていた、提供する料理の品目数が5品目未満の事業者も、提供する全ての料理が有機食材の配合割合が80%以上の有機料理であれば認証の対象となるよう、改正
 - ・ 有機食材の調達状況等によって、料理の提供直前にレシピを作成・変更するため、配合割合の計算が間に合わず、有機料理として表示できなかった料理について、消費者の選択の幅を広げるために、配合割合がレシピに記載されていなくても、有機料理として提供できるよう、改正
- 上記改正により、当該JASがさらに活用され、認証取得の向上とともに、有機料理を望む顧客の期待に応えるものと思料
- 併せて、JASの国際規格との連動性、規格の検索性・利便性向上のため、他のJASと同様にISOの様式作成の手引きを考慮して作成されたJIS Z 8301に従い様式を改正

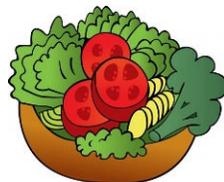
提供する料理の品目数が5品目未満の事業者

提供する料理が3品目しかないから認証をうけられない・・・

少ない品目数でも全て有機食材80%以上の有機料理なので認証された！

メニュー

- ・ Aコース (80%有機)
- ・ Bコース (85%有機)
- ・ Cコース (80%有機)



提供できる有機料理の拡大

こだわりの有機食材を使っているけど、配合割合の計算が間に合わなかった日替わり料理は有機料理として表示できなかった・・・

配合割合の計算ができなかった日替わり料理も有機料理として提供できる！

日替わりサラダに使用した有機食材は何ですか？

選べる有機料理が増えて嬉しいな

こちらの日替わりサラダは有機のトマト、タマネギ、ブロッコリーを使用しています。

